

FONDENTE E CREMA ALL'AMARETTO PER LA PRALINA ROSSO FERRARI**01 Novembre 2019**

Marisa Tognarelli procede a passi spediti verso il suo stand in via Emilia Centro, ma non riesce a trattenere la soddisfazione di vedere così tanta gente e soprattutto di raccogliere tanti (e giustissimi) consensi per il lavoro svolto in questa edizione di Sciocolà.

La titolare della Pasticceria Turchi ha infatti realizzato la pralina Sciocolà, simbolo della manifestazione, realizzata con una crema all'amaretto, anch'esso tipico del nostro territorio, e cioccolato fondente, poi colorata di rosso Ferrari e con un cuore morbido. Marisa ha realizzato anche la pralina all'aceto balsamico: «Questa è ormai una tradizione - spiega, lei che è maestro cioccolatiere Acai - che portavamo avanti di edizione in edizione per valorizzare i prodotti di Modena e della sua provincia. Il nostro oro nero è stato utilizzato per la produzione di una serie di praline realizzate anche dai miei colleghi: la migliore verrà giudicata domani da una giuria di esperti».

Tognarelli ha la sua pasticceria nel nostro Appennino, a Sestola, e non poteva non rendere omaggio ad un altro prodotto tipico della zona: il mirtillo. «La pralina al mirtillo è un prodotto che faccio abitualmente nel mio laboratorio e al quale sono molto affezionata - racconta Marisa - perché è un frutto tipico del luogo dove vivo: la montagna. Sono legata non solo al mirtillo, ma anche alla castagna, alla fragola di bosco. Sono prodotti nobili con sapori che ricordano il passato e piacciono ancora tanto a tutti».

[FONDENTE E CREMA ALL'AMARETTO PER LA PRALINA ROSSO FERRARI]